

GEAppliances.com

Horno Microondas

Manual del Propietario

PEB7226

Anote aquí los números de modelo y de serie:

Modelo número ____________________

Número de serie ____________________

Los encontrará en una etiqueta dentro del horno.

49-40696 06-13 GE

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

Por su seguridad, la información contenida en este manual debe seguirse para minimizar el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica, exposición a energía microondas .

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS.

(a) ***No Intente*** operar este horno con la puerta abierta ya que esto podría resultar en una exposición a energía microondas dañina. Es importante no cancelar ni manipular de forma indebida los dispositivos de seguridad.

(b) ***No Sitúe*** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos limpios en las gomas de cierre hermético.

(c) ***No Use el horno*** si está dañado. Es especialmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no se dañe:

(1) la puerta (doblada),
(2) bisagras y pasadores (rotos o sueltos),
(3) sellos de la puerta y gomas de cierre hermético.

(d) ***El horno no debería*** ajustarse ni repararse por nadie que no sea personal de servicio adecuadamente calificado.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.

Al usar artefactos eléctricos se deberán seguir las precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- Lea y obedezca las precauciones específicas en la sección de PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS de arriba.
- Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a una toma de corriente con toma de tierra. Vea la sección de INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA en la página 9.
- Instale o coloque este electrodoméstico siguiendo sólo las Instrucciones de Instalación provistas.
- Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta 3" o más atrás del extremo de la base, a fin de evitar caídas accidentales del electrodoméstico durante un uso normal.
- Este horno microondas no está aprobado ni evaluado para uso naval.
- No monte el electrodoméstico sobre un lavabo.
- No monte el microondas o cerca de ninguna porción de una calefacción o cocina de la aplicación.
- No usar este electrodoméstico si el cable de corriente o el enchufe han sufrido algún daño, si no funciona correctamente o si ha resultado dañado o se ha caído.
- No bloquee ni cubra cualquier abertura del electrodoméstico.
- Dé a este electrodoméstico el uso para el cual fue diseñado únicamente, como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este horno microondas fue diseñado específicamente para calentar, secar o cocinar comida, y no para uso industrial o en laboratorio.
- No use este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o en ubicaciones similares.
- No permita que el cable se sostenga sobre el extremo de la mesada
- No guarde nada directamente sobre la superficie del horno microondas cuando el mismo se encuentre funcionando
- No guarde este electrodoméstico al aire libre.
- Mantenga el cable de corriente alejado de superficies calientes.
- Para reducir el riesgo de incendio en la apertura del horno:

— No cocine demasiado la comida. Preste atención cuidadosa al electrodoméstico cuando se coloca papel, plástico u otro material combustible en el horno mientras se cocina.

— Quite las cintas de cierre con metal y las asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de introducirlos en el horno.

— No almacene cosas en el horno. No deje productos de papel, utensilios de cocinar ni comida en el horno mientras no lo esté usando.

— Si se incendiara algún material dentro, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de corriente eléctrica, o apague la corriente en el fusible o panel del diferencial. Si se abre la puerta el fuego podría expandirse.

- Lea las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas de este manual. No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.
- GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en las secciones de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para realizar cualquier control, reparación o ajuste.
- Sólo personal cualificado debe reparar este aparato. Póngase en contacto con el centro de mantenimiento autorizado más cercano en caso de necesitar revisión, reparación o ajuste.
- Al igual que con cualquier electrodoméstico, se deberá realizar una supervisión de cerca si es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ¡PRECAUCIÓN!

FORMACIÓN DE ARCO ELÉCTRICO

*Si ve que se forman arcos eléctricos, presione el botón **Cancel/Off** (borrar/apagado) y resuelva el problema.*

Arco eléctrico es lo que, en la terminología de los microondas, describe las chispas en el horno.

- Hay un metal o papel de aluminio tocando el lateral del horno.
- El papel de aluminio no está envolviendo bien la comida.
- Hay algún metal, como cintas de cierre con metal, pinchos de pollo, o platos con decoración de oro dentro del microondas.
- Se está usando papel toalla reciclado que contienen pequeñas porciones de metal en el microondas.

COMIDAS

- No haga rosetas o palomitas de maíz en el microondas a no ser que esté usando un accesorio especial para prepararlas o que esté empleando rosetas o palomitas de maíz que indiquen ser válidas para el uso de hornos microondas.
- Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo: tarros de vidrio cerrados – pueden explotar y por esto no se deben calentar en el horno microondas. Dicho uso del horno microondas podrá producir lesiones.
- No hierva huevos dentro de un horno microondas. Se generará presión dentro de la yema del huevo que causará que explote pudiendo, posiblemente, dañar a alguien.
- Si se pone en marcha el microondas sin tener comida en su interior por más de un minuto o dos podrían causarse daños al horno y podría empezar un fuego. Esto hace aumentar la temperatura alrededor del magnetrón y puede reducir el período de vida útil del horno.
- Las comidas cocinadas en líquidos (como la pasta) pueden tener cierta tendencia a hervir más rápidamente que los alimentos que contengan menos humedad. Si esto ocurre, revise la sección de Cuidado y limpieza del horno microondas donde encontrará instrucciones en cuanto a la limpieza del interior del microondas.
- No caliente la comida del bebé en jarras de cristal, incluso si están destapadas. Asegúrese de que los alimentos de los niños estén bien cocinados. Remueva la comida para distribuir el calor de forma pareja. Tenga cuidado de que el niño no se queme al calentar la leche de fórmula. El contenedor puede parecer más frío de lo que realmente está la fórmula. Pruebe siempre la fórmula antes de dársela al bebé.
- No descongele bebidas congeladas en botellas de cuello estrecho (especialmente bebidas carbonatadas). Incluso con el contenedor abierto, podría generarse un aumento de presión. Esto puede causar que el contenedor explote, lo cual podría producir daños personales.
- ***AGUA SOBRECALENTADA***

  Líquidos, tales como agua, café, o té, se podrían sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre habrá burbujas o evidencia de que el líquido está hirviendo cuando se extrae el envase con el líquido del microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES DE REPENTE COMENZANDO A HERVIR Y A REBOSARSE CUANDO EL ENVASE ES MOVIDO O SI UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO SE LE INTRODUCE AL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones personales:
— No sobrecaliente los líquidos.
— Mueva el líquido tanto antes como a mediados del tiempo de calentamiento.
— No use envases de lados rectos con cuellos estrechos.
— Después del calentamiento, permita que el envase permanezca en el microondas por un tiempo corto antes de remover el envase.
— Use cuidado extremo cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el envase.

- Los alimentos calientes y el vapor pueden causar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier contenedor con comida caliente, incluso bolsas de rosetas o palomitas de maíz, bolsas o cajas de cocinar. Para prevenir posibles daños personales, mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- No cocine demasiado las papas. Podrían deshidratarse e incendiarse, causando daños a su horno.
- Cocine la carne y el pollo por completo—la carne hasta que alcance una temperatura mínima INTERIOR de 160°F, y el pollo hasta una temperatura INTERNA mínima de 180°F. Cuando se cocinan a estas temperaturas se evita la contracción de enfermedades por intoxicación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA PRIMERO TODA LAS INSTRUCCIONES.

¡PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que todos los utensilios de cocina que use en su horno sean aptos para microondas. Pueden usarse la mayoría de las cazuelas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas de flanes y botes de cristal, o las vajillas de porcelana que no tienen decoraciones metálicas o barnices con brillo metálico. Algunos utensilios tienen la siguiente inscripción: "puede usarse en microondas."

- Si no está seguro de que un plato pueda usarse en el microondas, haga esta prueba: Coloque el plato que esté probando y un vaso de medir con 237 ml (1 taza) de agua en el horno – ponga la taza de medir dentro o al lado del plato. Ponga el microondas en marcha, a máxima potencia, durante 30-45 segundos. Si el plato se calienta no debería usarse en el microondas.

  Si el plato se mantiene frío y sólo se calienta la taza, entonces el plato puede usarse de forma segura en el microondas.
- Si usa un termómetro de carne al cocinar con microondas**),** asegúrese de que sea apto para ser usado en microondas.
- No use productos de papel reciclado. El papel toalla, las servilletas y el papel de cera reciclados pueden contener motas metálicas que podrían causar la formación de arcos eléctricos o incendiarse. Los productos de papel que contengan nilón o filamentos de nilón tampoco deberían usarse ya que se podrían incendiar de igual modo.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- No use el microondas para secar periódicos.
- No todo film plástico puede usarse en hornos microondas. Revise el uso adecuado del paquete.
- Algunas bandejas de plástico (como en las que se empaqueta la carne) tienen una cinta fina de metal incrustada en el plato. Al ponerse en el microondas, el metal puede quemar el suelo del horno o incendiar un papel toalla.
- Podrían calentarse los utensilios por el calor transferido por los alimentos calientes. Puede necesitar usar manoplas ce cocina para manejar los utensilios.
- Al utilizar con el microondas bolsas de cocinar "que puedan hervir", así como cualquier bolsa de plástico firmemente cerrada, deberán cortarse, perforarse o proveer cualquier tipo de ventilación según indique el paquete. En caso contrario, el plástico podría explotar mientras se cocina o después, pudiendo causar daños físicos. Además, los recipientes de plástico deberían permanecer, al menos, parcialmente destapados ya que pueden sellarse fuertemente. Cuando cocine con recipientes firmemente cubiertos con film plástico, retire la cubierta con cuidado y mantenga el vapor alejado de sus manos y rostro.
- Use papel de aluminio sólo de la forma detallada en este manual. Cuando use aluminio dentro de un horno microondas, mantenga el aluminio, al menos, a una pulgada de distancia de los laterales del horno.
- Utensilios de plástico—Los utensilios de plástico diseñados para su uso en microondas son muy prácticos, pero deben usarse con cuidado. Incluso aquellos utensilios autorizados para su uso en microondas podrían no ser tan tolerantes como el cristal o los materiales de cerámica en condiciones de sobrecalentamiento y podrían ablandarse o carbonizarse al someterlos a períodos cortos de sobrecalentamiento. En exposiciones más largas a sobrecalentamiento, la comida y los utensilios podrían incendiarse.

  Siga estas normas:

  1. Use solamente plásticos aptos para microondas y úselos siguiendo estrictamente las recomendaciones del fabricante de los utensilios.
  2. No introduzca en el microondas recipientes vacíos.
  3. No permita que los niños usen utensilios de plástico sin completa supervisión.

INSTRUCCIONES DE TOMA DE TIERRA

¡ADVERTENCIA! *El uso indebido del enchufe de tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.*

Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la toma de tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer un cable de escape para la corriente eléctrica.

Este electrodoméstico está equipado con un cable de corriente que dispone de un hilo para toma de tierra con un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe estar conectado a una toma de corriente que esté debidamente instalada y con salida a tierra.

Consulte con un electricista cualificado o un técnico de reparaciones si no entiende completamente las instrucciones sobre la toma de tierra, o si tuviese alguna duda sobre si su aparato está debidamente conectado a tierra.

Si la toma de corriente es un modelo estándar de dos clavijas, es su responsabilidad personal y su obligación el reemplazarla por una toma adecuada para tres clavijas con conexión a tierra.

Bajo ninguna circunstancia debe cortar o quitar la tercera clavija (tierra) del cable de corriente.

No use un enchufe adaptador con este electrodoméstico.

No use un cable extensor de corriente con este electrodoméstico. Si el cable de corriente es demasiado corto, haga que un electricista cualificado o un técnico de reparaciones instalen una toma de corriente cerca del electrodoméstico.

Para un mejor funcionamiento, enchufe este electrodoméstico en una toma de corriente exclusiva para evitar parpadeos de luz, fusibles quemados o que salte el diferencial.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ADAPTADORES DE ENCHUFE

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con poca frecuencia.

Debido a los posibles riesgos sobre la seguridad bajo ciertas condiciones, ***recomendamos enfáticamente no usar adaptadores de enchufe***. Sin embargo, si aún elije usar un adaptador, cuando los códigos locales lo permitan, se podrá realizar una ***CONEXIÓN TEMPORARIA*** a un tomacorriente de pared de 2 enchufes adecuadamente conectado a tierra, utilizando un adaptador que figure en la lista de UL que se encuentre disponible en la mayoría de los locales de repuestos.

(Enchufes adaptadores no permitidos en Canadá)

Alinee las patas/ ranuras largas

Asegure una conexión a tierra firme y adecuada antes del uso

MÉTODO TEMPORARIO

La ranura más larga del adaptador deberá estar alineada con la ranura más larga en el tomacorriente de pared, a fin de brindar la polaridad adecuada en la conexión del cable de corriente.

PRECAUCIÓN: Conectar la terminal del adaptador con conexión a tierra al tornillo de la cubierta del tomacorriente no conecta el electrodoméstico a tierra, a menos que el tornillo de la cubierta sea de metal, y no esté aislado, y que el tomacorriente esté conectado a tierra a través del cableado del hogar.

Contrate a un electricista calificado para que controle el circuito, a fin de asegurar que el tomacorriente esté correctamente conectado a tierra.

Cuando desconecte el cable de corriente del adaptador, siempre sostenga el adaptador con una mano. En caso de no hacer esto, es muy probable que la terminal del adaptador con conexión a tierra se rompa con el uso repetido. Si esto sucede, NO USE el electrodoméstico hasta que se haya establecido una conexión a tierra adecuada nuevamente.

Situaciones de uso en que el cable de corriente del electrodoméstico será desconectado con frecuencia.

No use un adaptador de enchufe en estas situaciones, ya que una desconexión frecuente del cable de corriente representa un esfuerzo excesivo sobre el adaptador y conduce finalmente a una falla de la terminal del adaptador con conexión a tierra. Deberá solicitar a un electricista calificado el reemplazo del tomacorriente de 2 cables por uno de 3 cables (con conexión a tierra), antes de usar el electrodoméstico.

MARCA PASOS

La mayoría de loas marca pasos están protegidos contra la interferencia de aparatos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, cuando tengan alguna duda, los pacientes con marca pasos deben consutar con su médico.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

PROLONGADORES

Se brinda un cable de corriente corto a fin de reducir riesgos de enredo o tropiezos con un cable más largo.

Se podrán usar prolongadores siempre que se tenga el debido cuidado.

Si se usa un prolongador—

1. La graduación eléctrica del prolongador debería ser por lo menos tan amplia como la graduación eléctrica del electrodoméstico;
2. El prolongador deberá contar con 3 cables con conexión a tierra y estar enchufado a un tomacorriente con 3 ranuras;
3. El prolongador no se deberá colocar a lo largo de la mesada o mesa, de modo que pueda ser empujado por niños o que se pueda tropezar con éste de forma no intencional.

Si usa un prolongador, la luz interna podrá parpadear y el sonido del calefactor podrá variar cuando el horno microondas esté encendido. Los tiempos de cocción podrán ser más largos también.

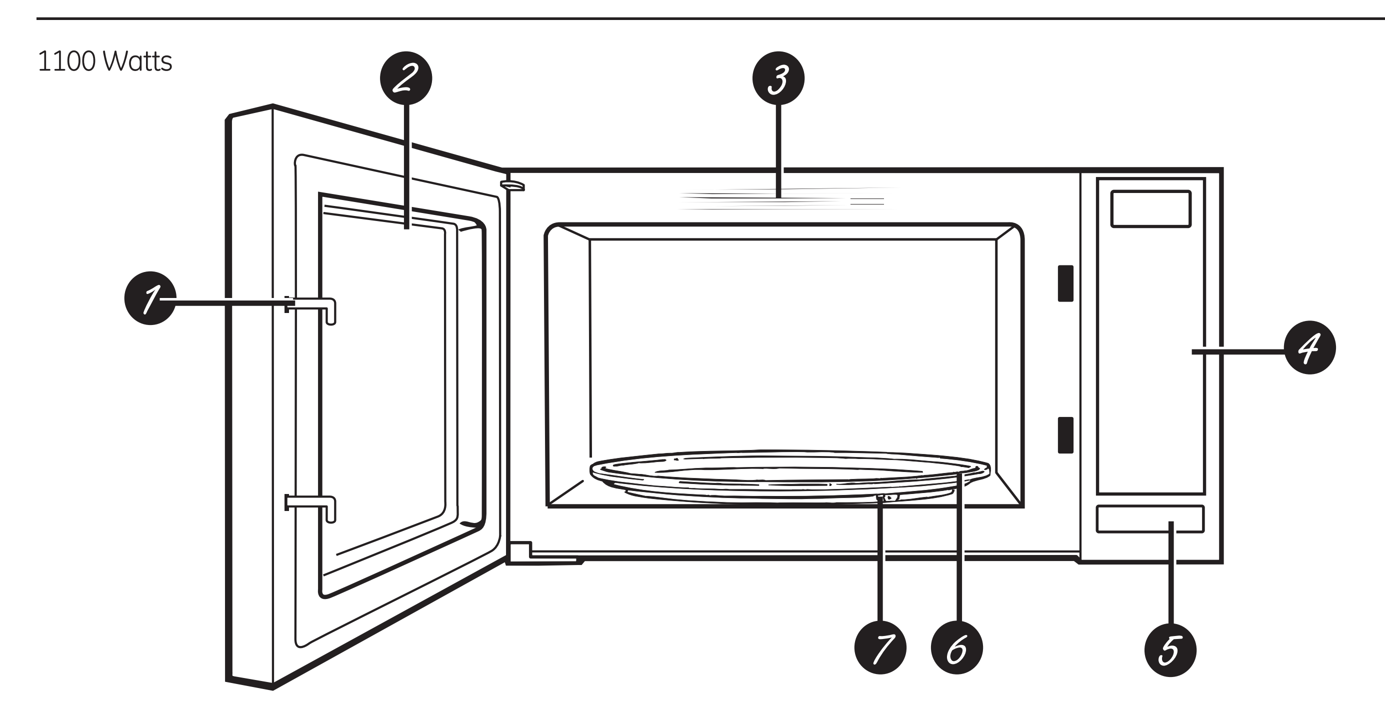
FAVOR DE LEER Y SEGUIR CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Acerca de las funciones de su horno microondas.

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

1100 Watts



Funciones del Horno

1 ***Pestillos de la Puerta.***

2 ***Ventana con Protector Metálico.*** La pantalla permite que la cocción pueda ser observada mientras se mantienen las microondas dentro del horno.

3 ***Guía de Acciones Convenientes.***

4 ***Pantalla del Panel de Control Táctil.***

5 ***Liberar Pestillos.*** Presione liberar pestillos para abrir la puerta.

6 ***Plato Giratorio Extraíble.*** *El plato giratorio y el soporte deben estar en la ubicación correcta al usar el horno. El plato giratorio se podrá retirar para la limpieza.*

7 ***Soporte Extraíble del Plato Giratorio.*** El plato giratorio debe estar en la ubicación correcta al usar el horno.

NOTA: *La placa de calificación, la ventilación(es) del horno y la luz del horno están ubicadas en las paredes interiores del horno microondas.*

Accesorios Opcionales

Disponible con costo adicional a través de su proveedor de GE. Elija el Kit de Instalación adecuado a continuación a fin de convertir este horno en un horno empotrable en pared.

Para instalaciones de 27":

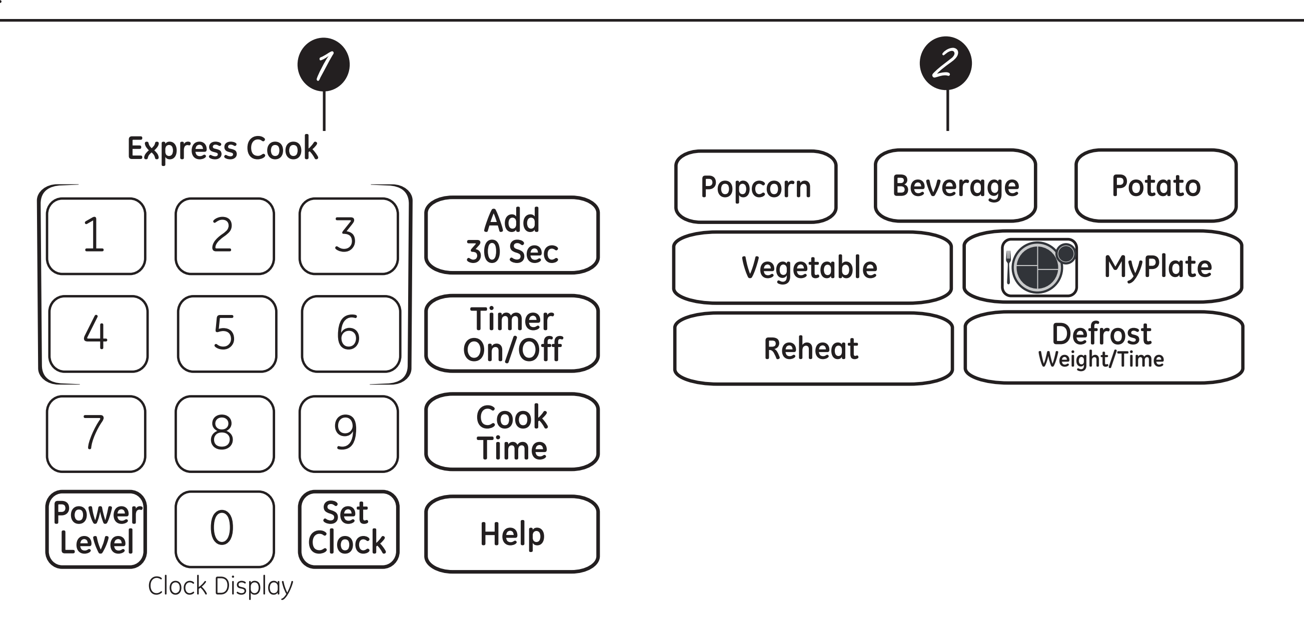
Modelo	**Kit**
PEB7226DFWW	JX7227DFWW
PEB7226DFBB	JX7227DFBB
PEB7226SFSS	JX7227SFSS

Para instalaciones de 30":

Modelo	**Kit**
PEB7226DFWW	JX7230DFWW
PEB7226DFBB	JX7230DFBB
PEB7226SFSS	JX7230SFSS

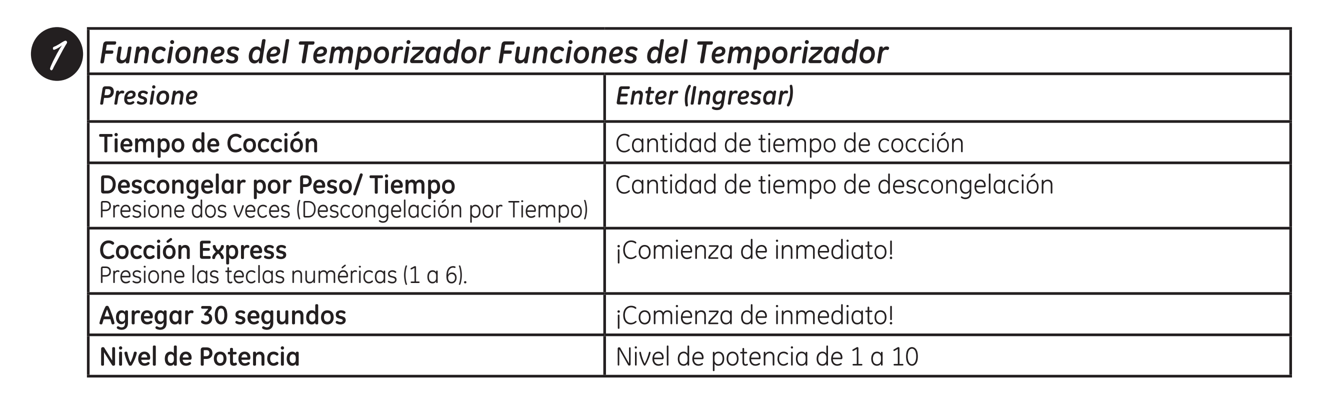
Acerca de las funciones de su horno microondas

Puede usar el horno microondas por tiempo o con funciones convenientes. No todos los modelos cuentan con todas las funciones.



Controles de Cocción

Consulte la Guía de Acciones Convenientes antes de comenzar.

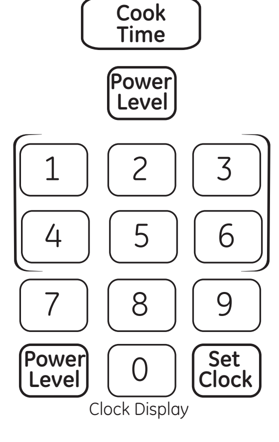


1

Funciones del Temporizador Funciones del Temporizador	
Presione	***Enter (Ingresar)***
Tiempo de Cocción	Cantidad de tiempo de cocción
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione dos veces (Descongelación por Tiempo)	Cantidad de tiempo de descongelación
Cocción Express Presione las teclas numéricas (1 a 6).	¡Comienza de inmediato!
Agregar 30 segundos	¡Comienza de inmediato!
Nivel de Potencia	Nivel de potencia de 1 a 10

2

Funciones Convenientes	
Tiempo de Cocción	***Enter***
Palomitas de Maíz	¡Comienza de inmediato!
Bebida	¡Comienza de inmediato!
Recalentar	¡Comienza de inmediato!
Papa	¡Comienza de inmediato!
Verduras Presione una vez (verduras frescas) Presione dos veces (verduras congeladas) Presione tres veces (verduras en lata)	¡Comienza de inmediato!
Descongelar por Peso/ Tiempo Presione una vez (Descongelar por Peso)	Ingrese el peso de la comida
MyPlate	Presione la tecla para seleccionar Food Code (Código de Comida).



Cómo Modificar el Nivel de Potencia

El nivel de potencia se podrá ingresar o modificar de forma inmediata luego de ingresar el tiempo para ***Cook Time (Tiempo de Cocción)*** o ***Express Cook (Cocción Express)***. El nivel de potencia también se puede modificar durante la cocción.

1. Presione ***Cook Time (Tiempo de Cocción)*** e ingrese el tiempo de cocción.
2. Presione ***Power Level (Nivel de Potencia)*** y seleccione el nivel de potencia de 1 a 10.
3. Presione ***Start/ Pause (Inicio/ Pausa).***

Los niveles de potencia variables suman flexibilidad a la cocción en el microondas. Los niveles de potencia del horno microondas se pueden comparar con las unidades de superficie de una cocina. Cada nivel de potencia le brinda energía de microondas un cierto porcentaje del tiempo. El ***Nivel de Potencia 7*** es energía de microondas el 70% del tiempo. El ***Nivel de Potencia 3*** es energía el 30% del tiempo. La mayoría de las cocciones se harán en HI (Alto), lo cual le brinda el 100% de potencia.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) hará la cocción más rápido pero será necesario revolver, rotar o dar vuelta la comida con mayor frecuencia. Una configuración inferior hará la cocción más pareja y se necesitará revolver y rotar menos la comida.

Algunas comidas podrán tener mejor sabor, textura o aspecto si se usa una de las configuraciones inferiores. Use un nivel de potencia inferior al cocinar comidas con tendencia a hervir, tales como papas en escalope.

Los períodos de descanso (cuando los ciclos de energía de microondas finalizan) brindan tiempo para que la comida "equipare" o transfiera calor al interior de la comida. Un ejemplo de esto se muestra con el ***nivel de potencia 3*** - el ciclo de descongelamiento. Si la energía del microondas no finalizó el ciclo, la parte externa de la comida se cocinará antes de que el interior esté descongelado.

Estos son algunos ejemplos de usos de diferentes niveles de potencia:

Nivel de Energía 10: Pescado, tocino, verduras, líquidos en hervor.

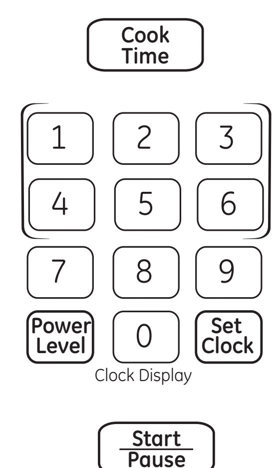
Nivel de Energía 7: Cocción suave de carne y ave; cazuelas para hornear y recalentar.

Nivel de Energía 5: Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne menos tiernos.

Nivel de Energía 3: Descongelar; hervir a fuego lento; platos delicados.

Nivel de Energía 1: Mantener la comida caliente; ablandar la manteca.

Acerca de las funciones del temporizador



Cook Time I (Cocción con Temporizador I)

Le permite cocinar en el horno microondas por cualquier tiempo hasta 99 minutos y 99 segundos.

Power level 10 (Nivel de potencia 10) se configura de forma automática, pero lo puede modificar para una mayor flexibilidad.

1. Presione ***Cook Time (Cocción con Temporizador)***.
2. Ingrese el tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione ***Nivel de Potencia***. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).***

Puede abrir la puerta durante ***Cook Time (Cocción con Temporizador)*** para controlar la comida. Cierre la puerta y presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)*** para reanudar la cocción.

Cook Time II (Cocción con Temporizador II)

Le permite cambiar los niveles de energía de forma automática durante la cocción. Así es como funciona:

1. Presione ***Cook Time (Cocción con Temporizador)***.
2. Ingrese el primer tiempo de cocción.
3. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione Nivel de Potencia. Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
4. Presione nuevamente Time Cook (Cocción con Temporizador).
5. Ingrese el segundo tiempo de cocción.
6. Modifique el nivel de potencia si no desea que esté en el nivel máximo. (Presione ***Nivel de Potencia*** Seleccione el nivel de potencia deseado de 1 a 10).
7. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)***.

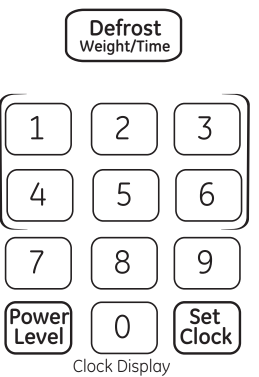
Al finalizar Time Cook I, Time Cook II (Tiempo de Cocción I, Tiempo de Cocción II) se realiza la cuenta regresiva.

Guía de Cocción para la Cocción por Tiempo

NOTA: Use el nivel de potencia 10 (Alto) a menos que se indique lo contrario.

Verdura	Cantidad	Tiempo	Comentarios
Espárragos			
(tallos frescos)	1 libra	5 a 8 min., Med-High (7)	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 1¼, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	4 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
Frijoles			
(verdes frescas)	1 libra cortada en mitades	10 a 14 min.	En una cazuela de 1¼ litro, coloque 1/2 taza de agua.
(verdes congeladas)	paquete de 10 onzas	4 a 8 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
(lima congelada)	paquete de 10 onzas	4 a 8 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque ¼ de taza de agua.
Remolachas			
(frescas, enteras)	1 racimo	16 a 21 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
Brócoli			
(cortado fresco)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	5 a 9 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
(tallos frescos)	1 racimo (1¼ a 1¼ libras)	7 a 10 min.	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque ¼ de taza de agua. Gire el plato luego de la mitad del tiempo.
(congelado, cortado)	paquete de 10 onzas	4 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro.
(tallos frescos)	paquete de 10 onzas	4 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Repollo			
(fresco)	Media cabeza (aprox. 2 libras)	6 a 9 min.	En una cazuela de 1¼ o 2 litros, coloque ¼ de taza de agua.
(rodajas)		5 to 9 min.	En una cazuela de 2 o 3 litros, coloque ¼ de taza de agua.
Zanahorias			
(frescas, en rodajas)	1 libra	4 a 8 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua.
(congeladas)	paquete de 10 onzas	3 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Coliflor			
(cabezas)	Media cabeza	7 a 10 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua.
(frescas, enteras)	Media cabeza	7 a 14 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua..
(congeladas)	paquete de 10 onzas	3 a 7 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Maíz			
(granos congelados)	paquete de 10 onzas	2 a 6 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Elote			
(fresco)	1 a 5 elotes	2-1/4 a 4 min. por elote	En un plato de horneado de vidrio rectangular de 2 litros, coloque maíz. Si el maíz tiene cáscara, no use agua; si el maíz ya fue pelado, agregue una taza de ¼ de agua. Reordene luego de la mitad del tiempo.
(congelados)	1 elote 2 a 6 elotes	3 a 6 min. 2 a 3 min. por elote	Coloque un plato de vidrio rectangular de 2 litros. Cubra con un envoltorio plástico ventilado. Reordene luego de la mitad del tiempo.
Mezcla de verduras			
(congelados)	paquete de 10 onzas	2 a 6 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Habas			
(frescas, sin cáscara)	2 libras sin pelar	7 a 9 min.	En una cazuela de 1 litros, coloque 1/4 taza de agua.
(congelados)	paquete de 10 onzas	2 a 6 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 2 cucharas soperas de agua.
Papas			
(frescas, en cubos, blancas)	4 papas (8 onzas cada uno)	9 a 11 min.	Pele y corte en cubos de 1 pulgada. En una cazuela de 2 litros, coloque 1/2 taza de agua. Mezcle luego de la mitad del tiempo.
(fresh, whole, sweet or white)	1 (8 onzas) 2 (8 onzas cada uno) 3 4	2 a 4 min. 6 a 7 min. 8 a 9 min. 11 a 12 min.	Perfore con un tenedor de cocina. Coloque en el horno, a 1 pulgada de distancia, en orden circular. Deje reposar por 5 minutos.
Espinaca			
(fresca)	10 a 16 onzas	3 a 6 min.	En una cazuela de 2 litros, coloque la espinaca lavada.
(congelada, cortada o en hojas)	10-oz. package	3 a 6 min.	En una cazuela de 1 litro, coloque 3 cucharas soperas de agua.
Zapallo			
(fresco, calabaza y amarillo)	1 libra en rodajas	3 a 5 min.	En una cazuela de 1¼, coloque 1/4 taza de agua.
(de invierno, bellota o calabacita)	1 a 2 zapallos (aprox. 1 libra cada uno)	5 a 9 min.	Corte a la mitad y retire las membranas fibrosas. En un plato para hornear de vidrio rectangular de 2 litros, coloque el zapallo con el corte hacia abajo. Luego de 4 minutos, dé vuelta con el corte hacia arriba.

Acerca de las funciones del temporizador.





Time Defrost (Descongelación por Tiempo) le permite descongelar durante un período de tiempo seleccionado. Consulte los tiempos sugeridos en la Guía de Descongelación. (Weight Defrost (Descongelación por Peso) se explica en la sección Auto Feature (Función Automática)).

1. Presione ***Descongelar (Defrost)*** dos veces.
2. Ingrese el tiempo de descongelación.
3. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).***

Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida y separe o reordene los trozos para una descongelación más pareja. Cubra cualquier área caliente con trozos pequeños de papel de aluminio. El horno continuará descongelando si no abre la puerta y da vuelta la comida.

El nivel de potencia se configura de forma automática en 3, pero se puede cambiar. Puede descongelar productos pequeños de forma rápida, incrementando el nivel de potencia luego de ingresar el tiempo. Power level 7 (Nivel de potencia 7) reduce el tiempo de descongelación total aproximadamente a la mitad; power level 10 (nivel de potencia 10) reduce el tiempo total a aproximadamente 1/3. Sin embargo, será necesario prestar mayor atención a la comida que lo usual.

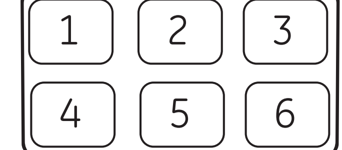
Es posible que se escuchen ruidos de golpes secos durante la descongelación. Esto es normal cuando el horno no está funcionando en el nivel de potencia High (Alto).

Consejos para la Descongelación

- Las comidas congeladas en papel o plástico se podrán descongelar en el paquete. Los paquetes cerrados se deberán cortar, perforar o ventilar LUEGO de que la comida se haya descongelado parcialmente. Los envases de plástico se deberán descubrir en forma parcial.
- Las comidas de tamaño familiar preempaquetadas se podrán descongelar y cocinar en el horno microondas. Si la comida se encuentra en el envase de papel de aluminio, traslade la misma a un plato para uso seguro en el horno microondas.
- Para una descongelación más pareja de comidas más grandes, tales como asado, use Weight Defrost (Descongelación por Peso). Asegúrese de que las carnes queden totalmente descongeladas antes de cocinar.
- Las comidas que se echan a perder con facilidad no se deberán dejar reposar por más de una hora luego de la descongelación. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas.
- Una vez descongelada, la comida debería estar fría pero ablandada en todas las áreas. Si aún está un poco congelada, vuelva a colocarla en el horno microondas muy brevemente, o deje reposar la misma por unos pocos minutos.

Guía de Descongelación		
Comida	**Tiempo**	**Comentarios**
Panes, Tortas		
Panes, buñuelos o panecillos (1 trozo)	1/4 de min.	
Pastelitos (12 oz. aprox.)	2 a 4 min.	Reordene luego de la mitad del tiempo.
Pescado y Mariscos		
Lomos, congelados (1 lb.)	6 a 9 min.	
Mariscos, trozos pequeños (1 lb.)	3 a 7 min.	Coloque el bloque en la cacerola. Dé vuelta y separe luego de la primera mitad de tiempo.
Fruta		
Bolsa de plástico—1 o 2 (paquete de 10-oz.)	1 a 5 min.	
Carne		
Tocino (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Deje reposar por 5 minutos luego de la descongelación.
Salchichas Tipo Frankfurt (1 lb.)	2 a 5 min.	Coloque el paquete cerrado en el horno. Cocine en el horno microondas hasta que las salchichas tipo Frankfort se puedan separar. Deje reposar por 5 minutos, de ser necesario, para completar la descongelación.
Carne picada (1 lb.)	4 a 6 min.	Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo.
Asar: bife, cordero, ternera, cerdo	9 a 12 min. por lb.	Use el nivel de potencia Warm (Caliente) (1).
Bistecs, chuletas de cerdo y cordero	4 a 8 min. por lb.	Coloque la carne aún envuelta en el plato de cocción. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo y cubra las áreas calientes con papel de aluminio. Luego de la segunda mitad del tiempo, separe los trozos con un cuchillo de mesa. Espere hasta que se complete la descongelación.
Ave		
Pollo, hervir-freír - cortaar (2½ a 3 lbs.))	14 a 19 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Desenvuelva y dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Luego de la segunda mitad de tiempo, separe los trozos y coloque los mismos en un plato de cocción. Cocine en el horno microondas entre 2 y 4 minutos más, si es necesario. Deje reposar por unos pocos minutos para finalizar la descongelación.
Pollo, entero (2¼ a 3 lbs.)	20 a 24 min.	Coloque el pollo envuelto en el plato. Luego de la primera mitad de tiempo, desenvuelva y dé vuelta el pollo. Cobra las partes calientes con papel de aluminio. Para completar la descongelación, deje correr agua fría en la cavidad hasta que se puedan retirar los menudos.
Gallina de cornualles	7 a 12 min. por lb.	Coloque la gallina sin desenvolver en el horno con la pechuga hacia arriba. Dé vuelta luego de la primera mitad de tiempo. Deje correr agua por la cavidad hasta que se puedan quitar los menudos.
Pechuga de pavo (4 a 6 libras)	3 a 8 min. por lb.	Coloque la pechuga sin desenvolver en el plato para uso seguro en horno microondas con la pechuga hacia abajo. Luego de la primera mitad de tiempo, dé vuelta la pechuga hacia arriba y cubra las partes calientes con papel de aluminio. Descongele durante la segunda mitad del tiempo. Deje reposar entre 1 y 2 horas en el refrigerador para completar la descongelación.

Acerca de las funciones del temporizador.



Cocción Express

Ésta es una forma rápida de configurar el tiempo de cocción entre 1 y 6 minutos.

Presione una de las teclas de ***Express Cook (Cocción Express)*** (de 1 a 6) para una cocción entre 1 y 6 minutos en ***power level 10 (nivel de potencia 10)***. Por ejemplo: presione la tecla 2 para un tiempo de cocción de 2 minutos.

El nivel de potencia se puede modificar mientras se está realizando la cuenta regresiva. Presione ***Power Level (Nivel de Potencia)*** e ingrese una opción del 1 al 10.

NOTA: La función Express Cook (Cocción Express) se aplica sólo con las teclas 1 a 6.

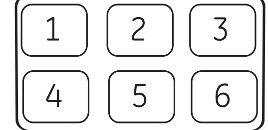


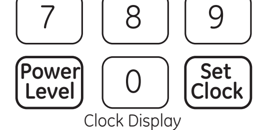
Agregar 30 segundos

Agregará 30 segundos a la cuenta regresiva cada vez que la tecla se presione. Cada vez que presione se sumarán 30 segundos, hasta 99 minutos y 99 segundos.

El horno comenzará a funcionar de inmediato cuando se presione.

Acerca de la función automática.







Descongelación por Peso

La función de descongelación por peso configura automáticamente los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para producir resultados parejos de descongelación con carnes, aves y pescados que pesen hasta seis libras.

1. Presione ***Descongelar (Defrost).***
2. Usando la guía de conversión, ingrese el peso de la comida. Por ejemplo: presione las teclas 1 y 2 para 1.2 libras (1 libra, 2 onzas).
3. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).***

(Time Defrost (Descongelación por Tiempo) se explica en la sección Time Features (Funciones del Temporizador)).

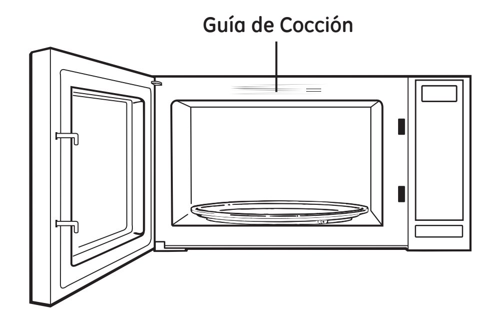
Hay una guía de cocción ubicada en el frente interior del horno.

- Retire la carne del paquete y coloque la misma en el plato de cocción segura en el microondas.
- Cuando el horno dé la señal, dé vuelta la comida. Retire la carne descongelada o cubra las partes calientes con trozos pequeños de papel de aluminio.
- Luego de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan reposar durante 5 minutos para completar la descongelación. Al asar durante tiempo prolongado se debería dejar reposar por unos 30 minutos.

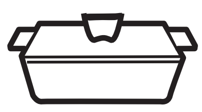
Guía de Conversión

Si el peso de la comida se expresa el libras y onzas, las onzas se deberán convertir a décimas (.1) de una libra.

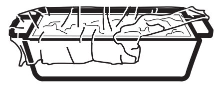
Onzas	Libras
1–2	.1
3	.2
4–5	.3
6–7	.4
8	.5
9–10	.6
11	.7
12–13	.8
14–15	.9



Acerca de las funciones del Sensor.



Cubierto



Ventilado



Seque los platos de modo que no alteren el funcionamiento del sensor.

Sensor Features (Funciones del Sensor) detectan la humedad creciente liberada durante la cocción. El horno ajusta de forma automática el tiempo de cocción a diferentes tipos y cantidades de comida.

No use Sensor Features (Funciones del Sensor) dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para adicionar tiempo de cocción.

- Es esencial contar con envases y cobertores para una mejor cocción con sensor.
- **Siempre use envases para uso seguro en el horno microondas y cubra los mismos con tapas o envoltorios de plástico ventilados. Nunca use envases de plástico sellados** – pueden impedir la salida de vapor y hacer que la comida se sobrecaliente.
- **Asegúrese de que la parte exterior de los envases de cocción y el interior del horno microondas estén secos** antes de colocar comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor pueden alterar el funcionamiento del sensor.

Popcorn

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Para usar la función Popcorn (Palomitas de Maíz):

1. Siga las instrucciones del paquete, usando ***Cook Time (Tiempo de Cocción)*** si el paquete pesa menos de 3.0 onzas o supera las 3.5 onzas. Coloque el paquete congelado de palomitas de maíz en el centro del microondas.
2. Presione ***Popcorn (Palomitas de Maíz).*** El horno se inicia de inmediato.

Si abre la puerta miembras se visualiza POPCORN (Palomitas de Maíz), aparecerá el mensaje "SENSOR ERROR" (Error del Sensor). Se deslizará hasta que se presione ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).***

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use ***Cook Time (Tiempo de Cocción)*** para adicionar tiempo a su cocción.

Beverage

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Para usar la función Beverage (Bebida):

Presione el botón ***Beverage (Bebida)*** para calentar una taza de café u otra bebida de entre 8 y 10 onzas.

Las bebidas calentadas con la función Beverage (Bebida) pueden quedar muy calientes. Retire el envase con cuidado.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use ***Cook Time (Tiempo de Cocción)*** para adicionar tiempo a su cocción.

Reheat

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Para usar la función Reheat (Recalentar):

La función Reheat (Recalentar) vuelve a calentar comidas cocinadas previamente o un plato con restos de comida de entre 4 y 36 onzas.

1. Coloque la comida cubierta en el horno. Presione ***Reheat (Recalentar)***. El horno se inicia de inmediato.
2. ***El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.***

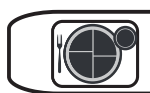
Si se abre la puerta mientras se visualiza "REHEAT" (Recalentar), aparecerá el mensaje "SENSOR ERROR" (Error del Sensor). Se deslizará hasta que se presione Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).

Luego de retirar la comida del horno, revuelva, si es posible, para emparejar la temperatura. Si la comida no se calentó lo suficiente, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para recalentar durante más tiempo. Las comidas recalentadas podrán tener amplias variaciones de temperatura. Algunas partes de la comida podrán estar extremadamente calientes. Algunas Comidas No Recomendadas para Uso con la Función de Recalentamiento.

Es mejor usar ***Cook Time (Tiempo de Cocción)*** para estas comidas:

- Productos con pan.
- Comidas que se deben recalentar sin estar cubiertas.
- Comidas que se deben revolver o girar.
- Comidas que deben tener un aspecto seco o una superficie crocante luego de recalentar.

Acerca de las funciones del Sensor.



NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Para usar la función MyPlate:

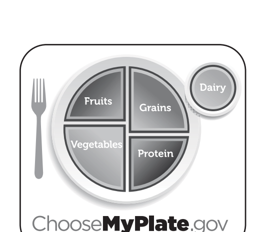
Use la función MYPLATE para cocinar comidas saludables en el microondas por porciones o con sensor.

1. Coloque la comida en el horno y presione la tecla ***MyPlate***.
2. Ingrese el código de comida. Consulte ***Cooking Guide for MyPlate (Guía de Cocción con MyPlate)*** a continuación para conocer los códigos
3. Ingrese la cantidad de porciones (1 a 4) para los códigos 1 a 3.
   Para el Código 4 a 10, el horno se puede iniciar sin la necesidad de una selección de porciones.
4. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)***.

Si abre la puerta mientras se visualiza la función MYPLATE, aparecerá el mensaje "SENSOR ERROR" (Error del Sensor). Se deslizará hasta que se presione ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)***.

Guía de Cocción para la Función MyPlate
Nota: Use el nivel de potencia 10 a menos que se indique lo contrario.

Ingrese el Có-digo	Elección de Comida	Configuración por Peso
1	Arroz	1 a 4 Porciones (Nivel de Potencia 7 para 1 porción)
2	Avena	1 a 4 Porciones
3	Pasta	1 a 4 Porciones
4	Espárrago	Menú del Sensor
5	Brócoli	Menú del Sensor
6	Habas Verdes	Menú del Sensor
7	Zanahorias	Menú del Sensor
8	Guisantes Verdes	Menú del Sensor
9	Espinaca	Menú del Sensor
10	Papa	Menú del Sensor



ChooseMyPlate.gov es uno de los proyectos principales del Centro de Políticas y Promoción de la Nutrición (Center for Nutrition Policy and Promotion, CNPP), una organización del U.S. Department of Agriculture (Departamento de Agricultura de EE.UU.). Para más detalles, visite ***www. ChooseMyPlate.gov***.

Potato

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Para usar la función Potato (Papa):

La función Potato (Papa) cocina 1 o 2 papas (8 onzas cada una).

1. Perfore la piel con un tenedor y coloque las papas en el plato giratorio. Si cocinará tres o más papas, ubique las mismas en un patrón de estrella.
2. Presione Potato (Papa). El horno se inicia de inmediato. El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

Si abre la puerta mientras se visualiza POTATO (Papa), aparecerá el mensaje SENSOR ERROR (Error del Sensor). Se deslizará hasta que se presione Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use Cook Time (Tiempo de Cocción) para adicionar tiempo a su cocción.

Vegetable

NOTA: No use esta función dos veces seguidas en la misma porción de comida; esto podrá hacer que la comida se sobrecaliente de forma excesiva o que se queme. Asegúrese de dejar que el horno se enfríe entre 5 y 10 minutos, antes de iniciar la siguiente cocción con sensor.

Para usar la función Vegetable (Verdura):

Use la función Vegetable (Verdura) para cocinar entre 4 y 16 onzas de verduras frescas, congeladas o en lata.

1. Para las verduras frescas, agregue 2 cucharas soperas de agua por porción. Para las verduras congeladas, siga las instrucciones del paquete para agregar agua. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico. Coloque las verduras en el horno.
2. Presione ***Vegetable (Verdura)*** una vez para las verduras frescas, dos veces para las verduras congeladas o tres veces para las verduras en lata. El horno se inicia de inmediato. El horno emite una señal cuando se produce vapor y el tiempo restante comienza la cuenta regresiva.

Si abre la puerta mientras se muestra ***FRSH-VG, FRZ-VEG,*** o ***CAN-VEG,*** aparecerá el mensaje SENSOR ERROR (Error del Sensor). Se deslizará hasta que se presione ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)***.

Si la comida no termina de cocinarse luego de la cuenta regresiva, use ***Cook Time (Tiempo de Cocción)*** para adicionar tiempo de cocción.

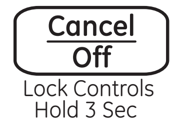
Acerca de otras funciones.

Help

La tecla ***Help (Ayuda)*** exhibe información y consejos útiles. Presione ***Help (Ayuda)***, y luego seleccione una tecla de función.

COOKING COMPLETE reminder

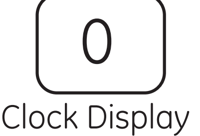
Para recordarle que colocó comida en el horno, este último mostrará ***FOOD IS READY (La Comida Está Preparada)*** y emitirá un pitido una vez por minuto hasta que abra el horno o presione el botón Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).



Lock Controls
Hold 3 Sec

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie de forma accidental o sea usado por niños.

Para bloquear o desbloquear los controles, mantenga presionado ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)*** durante unos tres segundos. Cuando el panel de control esté bloqueado, se visualizará en la pantalla ***LOCKED (Bloqueado).***



Clock Display

Para encender o apagar la pantalla del reloj, mantenga presionada la tecla 0 por unos 3 segundos. La función Display On/ Off (Pantalla Encendida/ Apagada) no puede ser usada mientras una función de cocción esté en uso.



1 2 3
4 5 6
7 8 9
0
Clock Display

Start
Pause

Presione para ingresar la hora del día o para completar la hora del día mientras cocina con microondas.

1. Presione ***Set Clock (Configurar Reloj).***
2. Ingrese la hora del día.
3. Presione ***Start (Iniciar)*** o ***Set Clock (Configurar Reloj).***

Start
Pause

Además de iniciar muchas funciones, Start/ Pause (Iniciar/ Pausar) le permite dejar de cocinar sin abrir la puerta ni borrar la pantalla. ***Presione Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)*** nuevamente para reiniciar el horno.

Timer On/Off

Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado) funciona como un temporizador por minutos y puede ser usado en cualquier momento, incluso cuando el horno está funcionando.

1. Presione ***Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado)***.
2. Ingrese la cantidad de tiempo durante el cual desea que se realice la cuenta regresiva.
3. Presione ***Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado)*** para comenzar.

Cuando el tiempo concluya, el temporizador emitirá una señal. Para apagar la señal del temporizador, presione ***Timer On/ Off (Temporizador Encendido/ Apagado).***

Nota: El indicador de tiempo se iluminará mientras el temporizador esté funcionando.

Sound

El nivel de sonido del pitido se puede ajustar. Presione ***Sound (Sonido).*** Elija 0 o 1 para mudo o normal.

Términos del Microondas.

Arco Eléctrico

Arco eléctrico es el término que se usa para definir la producción de chispas en el horno microondas. Los arcos eléctricos son producidos por:

- Metal o papel de aluminio en contacto con el costado del horno.
- Papel de aluminio no moldeado a la comida (los extremos doblados actúan como antenas).
- Metales, tales como precintos, pinchos de ave, o platos con rebordes dorados.
- Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal. Toallas de papel reciclable que contengan pequeños trozos de metal.

Tapa

Las tapas retienen la humedad, permiten calentar de forma más pareja y reducen el tiempo de cocción.

Ventilar los envoltorios de plástico o tapas con papel para alimentos permite la salida de vapor excesivo.

Cubrir

En un horno normal, usted cubre las pechugas de pollo o comidas asadas para evitar que se doren en exceso. Al cocinar en el horno microondas, deberá usar pequeñas tiras de papel de aluminio para cubrir partes pequeñas, tales como puntas de alas y patas de aves, que se podrían cocinar antes que las partes grandes.

Tiempo de Inactividad

Al cocinar con hornos regulares, las comidas asadas o las tortas se pueden dejar hasta finalizar la cocción o el tiempo programado.

El tiempo en espera es especialmente importante en la cocción en el horno microondas. Se debe observar que una torta cocinada en un horno microondas no se coloca en un estante de refrigeración.

Ventilación

Luego de cubrir un plato con un envoltorio plástico, este último se ventila dando vuelta un extremo de modo tal que el vapor pueda salir.

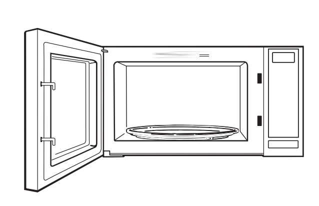
Cuidado y limpieza del horno microondas.



Consejos Útiles

Una limpieza completa de forma ocasional con una solución de bicarbonato y agua mantiene el interior fresco.

Desenchufe el cable antes de limpiar cualquier parte del horno.



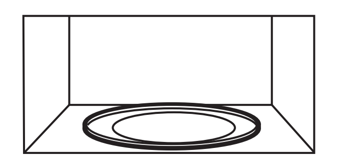
Cómo Limpiar el Interior

Paredes, Piso, Ventana Interior, Partes Metálicas y Plásticas de la Puerta

Algunas salpicaduras se pueden eliminar con una toalla de papel; otras pueden requerir una tela húmeda. Elimine salpicaduras de grasa con una tela con jabón, y luego enjuague con una tela húmeda. No use limpiadores abrasivos ni utensilios puntiagudos sobre las paredes del horno.

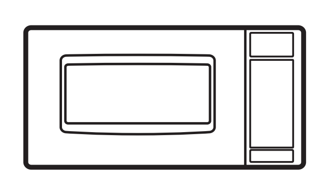
Para limpiar la superficie del horno y la superficie del horno que se une al cerrar, use sólo jabones suaves y no ásperos o detergentes con una esponja o tela suave. Enjuague con una tela húmeda y seca.

Nunca use un limpiador para hornos comerciales en ninguna parte de su horno microondas.



Plato Giratorio y Soporte Giratorio Extraíbles

Para evitar roturas, no coloque el plato giratorio en agua luego de cocinar. Lave el mismo cuidadosamente con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. El plato giratorio y el soporte se pueden romper en caso de caída. Recuerde que no se debe usar el horno si el plato giratorio y el soporte no se encuentran en su lugar.



Cómo Limpiar el Área Exterior

No use limpiadores que contengan amoníacos o alcohol en el horno microondas. El amoníaco o el alcohol pueden dañar el aspecto del horno microondas.

Cubierta Superior

Limpie el área exterior del horno microondas con una tela con jabón. Enjuague con una tela húmeda y luego seque. Limpie la ventana con una tela húmeda.

Panel de Control y Puerta

Limpie con una tela húmeda. Seque totalmente. No use espráis limpiadores, grandes cantidades de agua y jabón, objetos abrasivos o puntiagudos sobre el panel, ya que lo pueden dañar. Algunas toallas de papel también pueden rayar el panel de control.

Superficie de la Puerta

Es importante mantener el área limpia donde la puerta se selle contra el horno microondas. Use sólo detergentes suaves y no abrasivos con una esponja limpia o tela suave. Enjuague bien.

Cable de Corriente

Si el cable se ensucia, desenchufe y lave con una tela húmeda. En caso de manchas difíciles de quitar, se podrá usar agua con jabón, pero asegúrese de enjuagar con una tela húmeda y de secar completamente antes de conectar el cable en el tomacorriente.

Acero Inoxidable *(en algunos modelos)*

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use una tela caliente y húmeda con un detergente suave adecuado para superficies de acero inoxidable. Use una tela limpia, caliente y húmeda para eliminar el jabón. Seque con una tela limpia y seca. Siempre friegue la superficie en la dirección del veteado.

Consejos para la Solución de Problemas.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
EL HORNO NO SE ENCIENDE	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado. Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Desenchufe el horno microondas; luego vuelva a enchufarlo.
	Asegúrese de que el cable de 3 patas del horno esté completamente insertado en el tomacorriente.
EL PANEL DE CONTROL ESTÁ ILUMINADO, PERO EL HORNO AÚN NO SE INICIA	La puerta no está cerrada de forma segura.
	La tecla ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)*** no se presionó luego de ingresar la configuración de la cocción.
	Otra selección ya fue ingresada en el horno y el botón ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)*** no se presionó para cancelar la misma.
	Asegúrese de haber ingresado el tiempo de cocción luego de presionar ***Cook Time (Tiempo de Cocción).***
	Se presionó ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar)*** de forma accidental. Reinicie el programa de cocción y presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)***.
	Asegúrese de haber ingresado el peso de la comida luego de seleccionar ***Defrost Weight (Descongelación por Peso).***
	El horno fue pausado de forma accidental. Presione ***Start/ Pause (Iniciar/ Pausar)*** para reiniciar el programa de cocción.
"SENSOR ERROR" (ERROR DEL SENSOR) APARECE EN LA PANTALLA	Al usar un programa de Cocción con Sensor, la puerta fue abierta antes de que se pudiera detectar el vapor. SENSOR ERROR (Error del Sensor) se deslizará hasta que se presione ***Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar).***
	No se detectó vapor en una cantidad de tiempo máxima. Use C***ook Time (Tiempo de Cocción)*** para calentar durante más tiempo.
"LOCKED" (BLOQUEADO) APARECE EN LA PANTALLA	El panel de control fue bloqueado. (Cuando el panel de control está bloqueado, aparece una "L"). Mantenga presionada la tecla ***Cancel/ Off (Cancelar/Apagar)*** por unos tres segundos para desbloquear el panel de control.
LA CANTIDAD DE COMIDA ES DEMASIADO GRANDE PARA RECALENTAR CON EL SENSOR	Sensor Reheat (Recalentar con Sensor) es para porciones simples de comidas recomendadas. Use ***Cook Time (Tiempo de Cocción)*** para grandes cantidades de comida.

Cosas que son Normales de su Horno Microondas

- Vapor que sale alrededor de la puerta.
- Reflejo de luz alrededor de la puerta o la cubierta exterior.
- Luz del horno tenue y cambio del sonido del pitido en niveles de potencia que no son altos.
- Ruido de golpes secos mientras el horno está en funcionamiento.
- Se podrán observar interferencias de TV/ radio mientras usa el horno microondas. De forma similar a la interferencia causada por otros electrodomésticos pequeños, esto no indica que exista un problema con el horno microondas. Enchufe el horno microondas en un circuito eléctrico diferente, aleje la radio o la TV tanto como sea posible del horno microondas, o controle la posición y la señal de la antena de la TV/ radio.

Notas.

SU GARANTÍA DEL HORNO MICROONDAS
Abroche el recibo de venta o cheque cancelado aquí. Para acceder al servicio técnico correspondiente a la garantía, deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

QUÉ CUBRE LA GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO

Durante un año desde la fecha de compra original, GE reemplazará cualquier parte del horno microondas que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y los costos del servicio relacionados con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Todo el servicio de la garantía será provisto por nuestros Centros del Servicio de Fábrica o por un proveedor autorizado del servicio de Customer Care® durante el horario laboral regular.

Si es necesario realizar el servicio técnico de su electrodoméstico, durante el período de garantía o después, comuníquese al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar servicio, por favor tenga a mano el número de serie y el número de modelo.

QUÉ NO CUBRE LA GARANTÍA

- **Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.**
  Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de brindar instalaciones adecuadas de conexión eléctrica, escape u otras instalaciones de conexión.
- **Producto no accesible para que se brinde el servicio requerido.**
- **Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.**
- **Reemplazo de bombillas de la luz de la estufa.**
- **Falla del producto o daño sobre el producto si se produce un abuso, uso inadecuado (por ejemplo: arco eléctrico en una cavidad de la rejilla o metal/ papel de aluminio), o uso diferente para el cual fue diseñado o uso comercial.**
- **Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.**
- **Daños consecuentes o incidentales causados por posibles defectos sobre este producto.**
- **Daño causado después de la entrega.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a todo propietario subsiguiente de los productos adquiridos para la utilización en el hogar dentro de los EE.UU. Si el producto está situado en un área que no dispone de servicio por parte de un proveedor de servicio autorizado de GE, podría tener que hacerse cargo de los costes de envío o bien podría solicitársele que lleve el producto a una centro de servicio de GE autorizado para realizar la reparación. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas de servicio a su hogar.

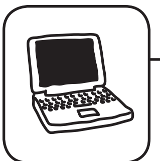
Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que es posible que dicha exclusión o limitación no se aplique a usted. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales en su estado, consulte en la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su Estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225



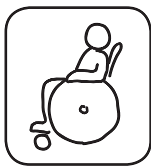
GE Appliances & Lighting
Appliances
General Electric Company
Louisville, KY 40225
GEAppliances.com

Soporte al Cliente.



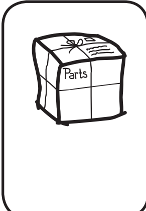
Sitio Web de Electrodomésticos de GE **GEAppliances.com**

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico? ¡Intente a través del Sitio Web de Electrodomésticos de GE las 24 horas del día, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas, catálogos o incluso un servicio programado a través de Internet. También puede hacer sus preguntas a "Ask Our Team of Experts™" (Pregúntele a Nuestro Equipo de Expertos), y mucho más...



Estudio de Diseño de la Vida Real **GEAppliances.com**

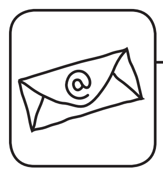
GE apoya el concepto de Diseño Universal – productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).



Piezas y Accesorios **GEApplianceparts.com**

Individuos calificados para realizar el servicio técnico de sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA, MasterCard y Discover). Ordene hoy a través de Internet, las 24 horas del día o en forma telefónica llamando al 800.626.2002, durante el horario comercial habitual.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. GE no respalda ningún servicio técnico sobre este horno microondas, excepto como se describe en la sección de Soporte al Consumidor de este manual. No intente reparar el horno microondas usted mismo. Si es necesario reparar el electrodoméstico, entonces el servicio deberá ser realizado por una persona calificada del servicio técnico. Comuníquese a una sucursal autorizada del servicio técnico para cualquier control, reparación o ajuste.



Contáctenos **GEAppliances.com**

Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park
Louisville, KY 40225

Impreso en China